Profile



# Manual de Uso y Cuidado / *Manual de Instruções e cuidado*

Horno a Vapor /
*Forno a Vapor*
Modelo:
HVGP4560YI

Lea cuidadosa y completamente este manual /
*Leia este manual com atenção*

# Índice


Apresentação ..... 1

Informações importantes sobre segurança ..... 2

Recomendações Gerais ..... 3

Instalação do equipamento ..... 4
- Escolha do local para colocar seu forno ..... 4
- Encaixe / Ajuste ..... 4

Conexão elétrica ..... 5

Descrição do aparelho ..... 6
- Principio de Funcionamento ..... 6
- Partes do forno ..... 6
- Acessórios ..... 7
- Painel de programação e controle ..... 8

Usando seu forno ..... 8
- Configuração e ajuste de tempo ..... 8
- Bloqueio do painel de controle ..... 9
- Vapor Imediato ..... 9
- Descongelar ..... 10
- Cozimento programado ..... 13
- Função temporizador (timer) ..... 14

Tabela de cozimento de alimentos ..... 15

Manutenção e limpeza ..... 17

Em caso de problemas de funcionamento ..... 18

Especificações ..... 20

Diagrama elétrico ..... 21

Certificado de garantia ..... 22


**ESTE PRODUTO FOI CONCEBIDO PARA USO DOMÉSTICO. O FABRICANTE DECLINA QUALQUER RESPONSABILIDADE EM CASO DE EVENTUAIS DANOS CAUSADOS A PESSOAS OU OBJETOS CAUSADOS POR INSTALAÇÃO INCORRETA OU USO INADEQUADO, ERRADO OU INAPROPRIADO.**

**ATENÇÃO:**

**– O APARELHO NÃO DEVE SER USADO POR PESSOAS (INCLUSIVE CRIANÇAS) COM CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIAIS E MENTAIS REDUZIDAS, OU SEM EXPERIÊNCIA E CONHECIMENTOS NECESSÁRIOS, A NÃO SER QUE SEJAM SUPERVISIONADAS OU INSTRUÍDAS PARA O USO DO APARELHO, POR PESSOAS RESPONSÁVEIS PELO DISPOSITIVO DE SEGURANÇA DAS MESMAS. AS CRIANÇAS DEVEM SER CONTROLADAS PARA SE TER CERTEZA DE QUE NÃO BRINQUEM COM O APARELHO.**

**– ESTE APARELHO NÃO SE DESTINA A SER OPERADO POR MEIO DE UM TEMPORIZADOR EXTERNO OU SISTEMA DE CONTROLE REMOTO SEPARADO.**

# Apresentação

**Serviço de instalação gratuita**

Este produto dispõe de serviço de instalação gratuita. Para programar sua instalação, entre em contato com o Serviço de Atendimento ao Consumidor GE Profile.

**Serviço de Atendimento ao Consumidor GE Profile**

A GE oferece a seus consumidores o Serviço de Atendimento ao Consumidor GE Profile, dispondo-se a esclarescer dúvidas, receber sugestões, críticas e reclamações e a fornecer orientações e esclarescimentos sobre seus produtos, seu uso correto, auxiliando em tudo o que se fizer necessário para a efetiva utilização dos direitos do consumidor.

Ligue de todo o território nacional, de segunda a sexta-feira, das 8 às 17 horas e aos sábados das 8 às 12 horas, nos telefones abaixo indicados ou, se preferir, utilize nosso e-mail:

**0800 200 0040**
**geprofile@mabebr.com**
**www.geprofile.com.br**

# Informações importantes sobre segurança

Antes de deixar a fábrica este equipamento foi testado e devidamente regulado por funcionários experientes e especializados para que tivesse os melhores resultados em termos de funcionamento. Todos os reparos e ajustes que a partir de agora forem necessários deverão ser realizados com o maior cuidado e atenção.

Por esta razão recomendamos que entre em contato com o Serviço de Atendimento ao Consumidor Ge Profile em caso de dúvidas, especificando o tipo de problema e o modelo do aparelho. Lembre-se de que todas as peças de reposição originais são encontradas somente em nossos Serviços de Assistência Técnica. Após desembalar seu forno a vapor, para a segurança das crianças e como respeito ao meio ambiente, a embalagem deve ser encaminhada a um centro de reciclagem.

O símbolo que aparece no aparelho ou na documentação que o acompanha indica que o mesmo não deve ser tratado como resíduo doméstico, mas sim, que deve ser levado a um ponto de coleta de reciclagem de equipamentos eletroeletrônicos. Ao descartar este aparelho adequadamente, o usuário estará contribuindo para evitar as consequências negativas que um descarte incorreto pode ocasionar para o ambiente e a saúde. Para descartá-lo siga os regulamentos locais sobre a eliminação de resíduos. Para maiores informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste aparelho, contate o serviço local encarregado da coleta de resíduos domésticos ou a loja onde o mesmo foi comprado.

**⚠ Caro cliente:**

**Muito obrigada por ter escolhido o nosso produto. Apesar de sua utilização ser bastante simples, recomendamos ler atentamente este manual. Aqui o cliente encontrará as instruções de como fazer uma instalação correta, além de todos os cuidados com uso e manutenção.**

**Procure manter estas instruções junto de seu aparelho e caso este produto seja vendido ou presenteado a uma outra pessoa, não se esqueça de incluir este manual. Consulte estas instruções antes de instalar e utilizar seu equipamento. Elas foram redigidas para a sua segurança e dos demais.**

# Recomendações Gerais

- Este aparelho não foi concebido para ser manipulado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas sensoriais ou mentais reduzidas, ou que tenham falta de experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas por pessoas que fiquem responsáveis por sua segurança ou recebam instruções adequadas de como usar o aparelho.
- Cuide das crianças para evitar que elas brinquem com o aparelho.
- Para limpeza, não utilize lavadoras a vapor.
- Este equipamento foi concebido para que os alimentos sejam cozidos com a porta fechada.
  - **ADVERTÊNCIA : Durante o uso, algumas partes do equipamento podem ficar superaquecidas. Não toque nos elementos do interior do forno que estejam quentes. Recomenda-se manter as crianças distantes.**
- Este aparelho foi concebido para uso doméstico. Destina-se exclusivamente para o cozimento de alimentos. Este forno não possui nenhum componente a base de amianto.
- Desembale o aparelho assim que o receber para verificar se todas as partes estão de acordo com o que foi adquirido. Qualquer observação neste sentido deverá ser feita no corpo da própria nota fiscal e lembre-se de manter uma cópia desta nota fiscal consigo.
- Este equipamento é para uso doméstico, não devendo ser utilizado para fins comerciais, industriais ou qualquer outro fora os objetivos pelos quais foi concebido.
- Não altere ou tente alterar as características do aparelho. Isso pode ser perigoso.
- Deixe as crianças distantes do forno quando estiver em funcionamento para evitar que se queimem com os alimentos quentes que estão sendo preparados.
- Jamais levante o forno pelo puxador da porta.
- Durante o cozimento, assegure-se de que a porta está bem fechada. Somente assim a vedação hermética cumprirá eficientemente sua função de cozinhar o alimento.
- Como o aparelho fica aquecido durante o uso e para evitar o risco de queimaduras, não toque nos elementos que aquecidos de seu interior.
- Ao colocar ou tirar pratos de seu forno, utilize sempre luvas térmicas.
- Após um cozimento, não toque as fontes de calor com as mãos desprotegidas.
- Não se apoie ou coloque utensílios pesados na porta do forno quando estiver aberta e fique atento para que as crianças não se sentem nem subam nela.
- Quaisquer operações de limpeza do interior do forno devem ser feitas com o aparelho desligado.
- Caso utilize outros acessórios além dos fornecidos junto com seu forno, lembre-se de usar vasilhas resistentes a altas temperaturas (siga as instruções do fabricante).
- Após utilização do forno, certifique-se que todos os comandos estejam desligados.

**ATENÇÃO: Para evitar riscos, se o cabo de alimentação estiver danificado, entre em contato com o Serviço de Atendimento ao Consumidor Ge Profile.**

**TODOS OS ALIMENTOS DEVEM SER PREPARADOS COM A PORTA DO FORNO FECHADA.**

# Instalação do equipamento

Os esquemas mostram as dimensões que deverá ter o móvel onde o forno será instalado.

## Escolha do local para colocar seu forno

Este aparelho poderá ser instalado em superfície horizontal ou em uma coluna (vertical) conforme pode ser visto no diagrama de instalação no final da página.

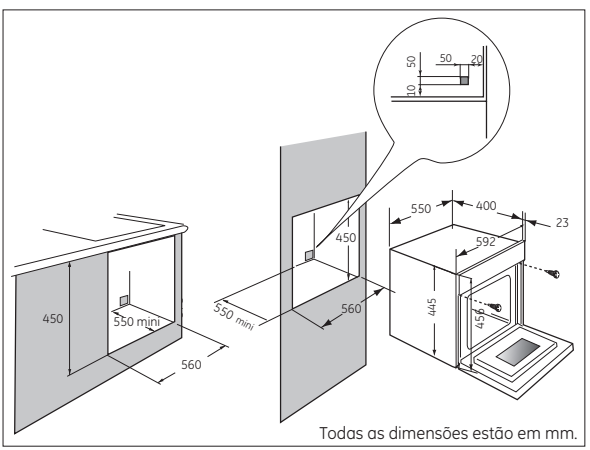
## Encaixe / Ajuste

Coloque seu aparelho de forma a manter uma distância mínima de 20 mm com o aparelho que está ao seu lado. O nicho que abrigará o forno deve ser feito de material resistente ao calor ou ter um revestimento que tenha esta característica.

- Para garantir uma melhor estabilidade, fixe o forno ao nicho com parafusos utilizando os furos que estão nos pilares laterais.
  1) Faça um furo de 2mm na parede do móvel para evitar que a madeira rache.
  2) Fixe o forno com os dois parafusos.

**Atenção:** Não nos responsabilizamos por acidentes que possam acontecer em consequência da falta de aterramento ou de um aterramento defeituoso ou incorreto. Caso a instalação elétrica de sua residência precise de modificações para que seu aparelho seja instalado, entre em contato com o Serviço de Atendimento Ge Profile.

Em caso de qualquer problema de funcionamento do forno, desligue o disjuntor onde o forno está ligado.



Todas as dimensões estão em mm.

# Conexão elétrica

Um ajuste correto definirá a segurança na parte elétrica do equipamento. Durante os ajustes e operações de manutenção, o forno deve estar desligado da rede elétrica e os respectivos fusíveis devem ser desconectados ou retirados.

**A ligação elétrica deve estar pronta antes da colocação do aparelho no respectivo nicho.**

Certifique-se de que:

- a potência de instalação é compatível e suficiente,
- os fios estejam em bom estado
- o diâmetro dos fios estejam de acordo com as normas da instalação

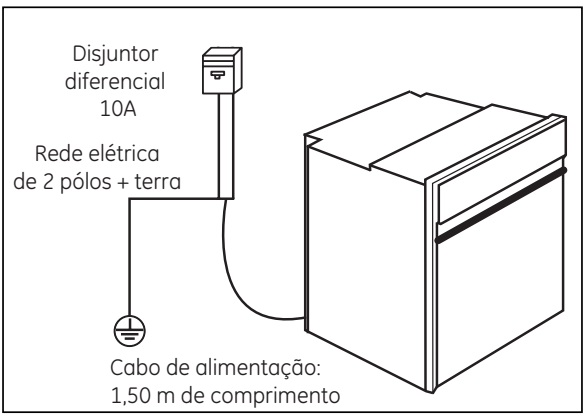
Seu forno deve ser ligado por um cabo composto de ligações fase + neutro + terra, que devem ser estar ligados a uma rede de 220V~ monofásica por meio de uma chave disjuntora, conforme as regras de instalação.

O cordão de alimentação desse aparelho não possui plugue. Para conectar o aparelho direto à fiação fixa, faça a ligação a um disjuntor exclusivo com chave de desligamento de pelo menos 3mm entre os polos. Depois de instalado o disjuntor, ele deve estar identificado e facilmente acessível.

**⚠ Atenção**

**O fio terra (verde - amarelo) está ligado ao terminal do aparelho e deve ser ligado ao aterramento do sistema.**

**ATENÇÃO: Para evitar riscos, se o cabo de alimentação estiver danificado, entre em contato com o Serviço de Atendimento ao Consumidor Ge Profile.**



# Descrição do aparelho

## Principio de Funcionamento

A água proveniente do depósito chega à cavidade por um tubo. Ao entrar em contato com uma superfície quente situada na parte inferior da cavidade, a água transforma-se em vapor.

**É uma caldeira (gerador de vapor).**

Não é necessário colocar água no prato de cozimento. Seu forno vem equipado com vários dispositivos especialmente estudados para proporcionar e **garantir um verdadeiro e perfeito cozimento a vapor**.

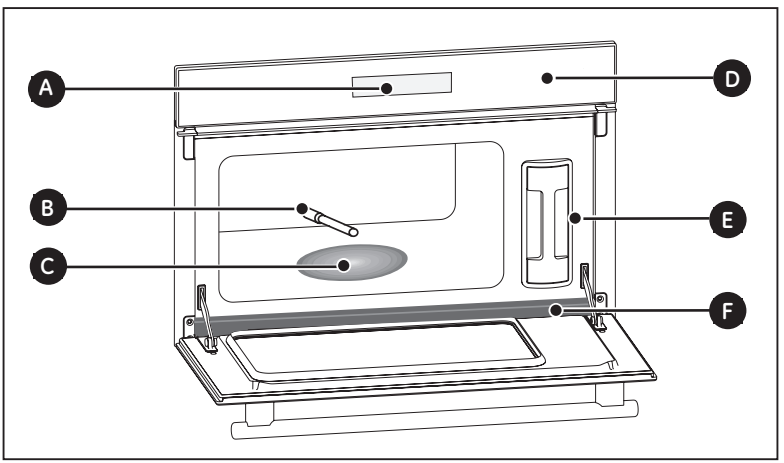
**⚠ Atenção**

**Antes do cozimento, é imprescindível acrescentar água até o nível máximo. Coloque o recipiente em seu lugar. Empurre completamente o recipiente PARA BAIXO que até que ele se ENCAIXE.**

**⚠ Atenção**

**Durante o cozimento o forno fica aquecido e há escape de vapor quando a porta é aberta. Por essa razão recomenda-se manter as crianças afastadas do aparelho.**

## Partes do forno




**A** Display de Informações

**B** Canos para entrada da água

**C** Gerador de vapor

**D** Painel de controle

**E** Depósito

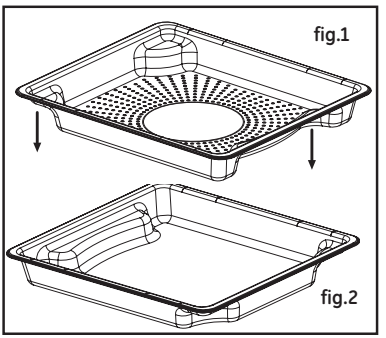
**F** Canaleta

## Acessórios

- **Bandeja aparadora do alimento (fig.1)**
  Bandeja inoxidável perfurada que evita o contato dos alimentos com a água condensada.

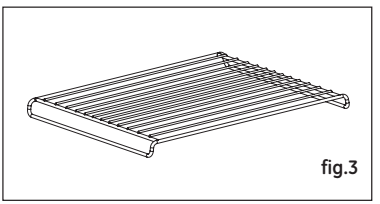
- **Bandeja aparadora da água condensada (fig.2)**
  Bandeja inoxidável que permite recuperar a água condensada.

  **Lembrete:** Para o cozimento, coloque a bandeja fig.1 sobre a bandeja fig.2, uma no sentido contrário da outra, para que não se encaixem (veja esquema ao lado). Para captar a água, coloque a bandeja fig.1 sobre a bandeja fig. 2 no mesmo sentido para que se encaixem.



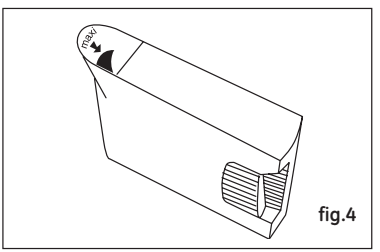

- **Grelha (fig.3)**
  Grelha inoxidável removível utilizada para o cozimento.

  **Lembrete:** Os utensílios podem ser lavados na lava-louças.



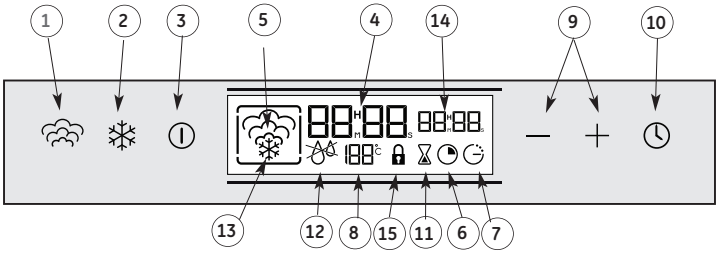

- **Reservatório removível (fig. 4)**
  Recipiente que permite abastecer a água do forno de forma independente. Sua capacidade é de aproximadamente 1 litro (nível máximo).

  **Lembrete:** A utilização de água com baixa concentração de calcário prolonga a vida útil do equipamento.




**⚠ Atenção:**
**Não utilize água desmineralizada (não funciona)**
**A utilização de água saborizada pode danificar a superfície do gerador de vapor.**
**Dê preferência para água mineral engarrafada.**

## Painel de programação e controle



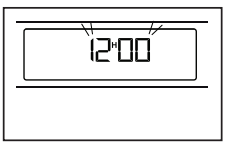

1) Controle de cozimento a vapor
2) Botão para descongelamento
3) Acionamento do forno
4) Display de programação do temporizador e indicação do tempo programado
5) Símbolo de cozimento a vapor
6) Símbolo de tempo de cozimento
7) Símbolo de fim do ciclo de cozimento
8) Display de temperatura
9) +/- Controle do temporizador
10) Botão selecionador
11) Temporizador autônomo
12) Alarme sonoro indicando problema no circuito da água
13) Símbolo de descongelamento
14) Display de tempo de cozimento ou atraso no tempo de início
15) Bloqueio do painel de controle

# Usando seu forno

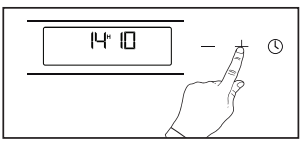
## Configuração e ajuste de tempo

**Configurando o tempo**

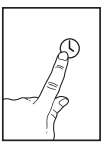
Quando for utilizar seu forno pela primeira vez: Ajuste a hora.




1) O display pisca em 12:00.

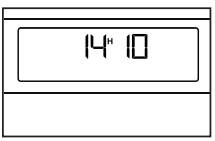



2) Utilize as teclas + e - para ajustar o tempo.

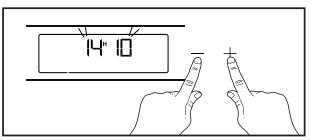


3) Acione o botão ⏲ para salvar a operação

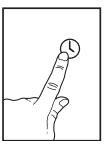
**Alterando o tempo**




1) O display mostra o tempo




2) Pressione simultaneamente os botões + e - até que o número comece a piscar. Faça os devidos ajustes usando as teclas + e -.



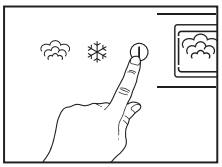
3) Acione o botão ⏲ para salvar a operação

Caso o conjunto de tempo não seja validado pelo botão ⏲, seu registro será feito automaticamente depois de um minuto.

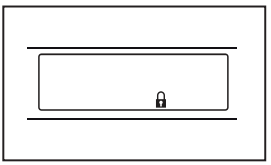
**Função economia de energia** Para reduzir o consumo de energia, depois de um minuto inativo, o brilho do display de tempo diminui de intensidade.

## Bloqueio do painel de controle

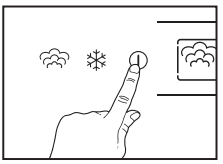
O painel de controle pode ser bloqueado. Esta função de bloqueio só poderá ser ativada quando o cozimento por tempo não estiver sendo utilizado ou quando houver atraso no início do cozimento.



1) Mantenha o botão ⏻ pressionado por alguns segundos.



2) Soa um alarme sonoro e um cadeado aparece na tela. A partir desse momento, nenhum botão fica ativo.

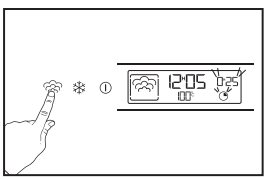


3) Para desbloquear, mantenha o botão ⏻ pressionado por alguns segundos. Depois disso, um alarme sonoro é ativado e o cadeado desaparece.

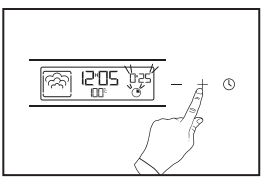
## Vapor Imediato

**Cozimento a vapor**

Cozimento a vapor de 100ºC

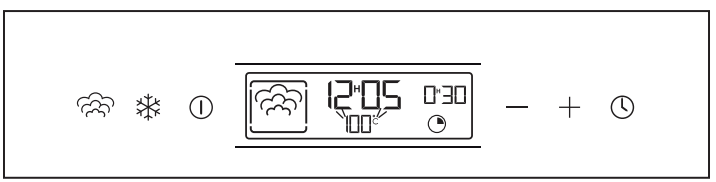


1) Pressione o botão . O tempo sugerido é de 25 minutos.



2) Faça então o ajuste que achar necessário para o cozimento (mín. de 5 e máx. de 60 minutos), pressionando o botão + e -.

3) Aperte o botão ⏻ para validar a operação.

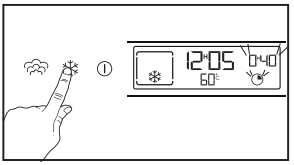


4) O símbolo  se acende. Quando a temperatura atingir os 100ºC e permanecer constante, o som de um bipe soará.

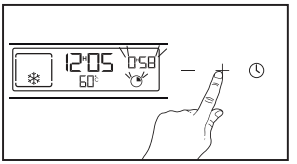
Para não alterar os resultado do cozimento, evite abrir a porta do forno durante o processo.

## Descongelar

Descongelar a 60ºC

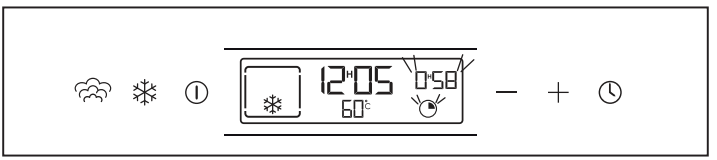



1) Pressione o botão ❄. O tempo sugerido é de 40 minutos.




2) Ajuste para o tempo de cozimento que achar conveniente (mín. de 5 e máximo de 60 minutos) pressionando o botão + e -

3) Aperte o botão ⏻ para salvar a operação.




4) O símbolo ❄ se acende. Quando a temperatura atingir os 60ºC e permanecer constante, um sinal sonoro de bipe soará.

### Alterar o tempo de cozimento

Mesmo durante o cozimento pode-se alterar o tempo anteriormente definido através dos botões + e -.

### Interrupção do processo de cozimento

O cozimento pode ser interrompido a qualquer momento pressionando-se o botão ⏻ (mantenha o botão pressionado por apenas 1 segundo).

Caso a produção de vapor não tenha começado ainda (1 minuto), o forno parará imediatamente e o ajuste de tempo anterior desaparecerá.

Caso a produção de vapor já tenha começado, passe o tempo para 3 minutos e durante esse período o vapor é evacuado antes que o forno seja aberto.

### Ao final do cozimento

O display mostra 00.00. O movimento dos números no display se interrompe. Um alarme sonoro soa por 3 minutos. Para interrompê-lo, pressione ⏻ e abra a porta.

**⚠ Esvazie a câmara de cozimento**

Para a manutenção da eficiência do forno, o ventilador continuará funcionando por um certo tempo depois de finalizado o cozimento.

**Conselhos úteis:**

Congele sempre em pequenas porções, pois desta forma o descongelamento será mais rápido e as propriedades serão mantidas. Depois de parcialmente descongelado, o alimento pode ser virado ou dividido em partes menores (como por exemplo um suflê de vegetais). Envolva as sobremesas com um filme ou mantenha-as em suas embalagens originais. Limpe os peixes e linguiças antes de assá-los na grelha, pois, caso contrário, a umidade contida nestes alimentos impedirá que eles fiquem dourados. Para peças maiores (como os assados), seguir os passos anteriores, virando-as algumas vezes e fazendo os ajustes de tempo necessários.

| | | | |
|---|---|---|---|
| VEGETAIS | Suflê de vegetais (espinafre, etc.) | no prato | 25 min. |
| | Vegetais inteiros | No prato | 40/45 min. |
| PEIXES | Truta (inteira) | no prato | 30 min. |
| | Filé de salmão | no prato, virar na metade do tempo | 25 min. |
| | Filés (envoltos em plástico) | no prato | 15/20 min. |
| | Camarões | no prato | 10/12 min. |
| CARNES | Coxas e sobre coxas | no prato, virar na metade do tempo | 40/45 min. |
| | Peito de aves | no prato, virar na metade do tempo | 25 min. |
| | Linguiças | No prato | 25 min. |
| | Costela (porco, carneiro, etc) | no prato, cobertas com plástico, na grelha | 25/30 min. |
| | Carne cortada em cubos | separar na metade do tempo | 55/60 min. |
| FRUTAS | Frutas vermelhas | no prato | 15 min. |
| | Frutas cozidas (maçã, etc) | Cobertas com plástico | 35/40 min. |
| SOBREMESAS | Rosquinhas | Embalados, na grelha | 15 min. |
| | Carolinas recheadas | Embaladas, na grelha | 15 min. |

**Para reaquecer os alimentos:**

Este forno a vapor pode também ser utilizado para reaquecer um alimento. Mantém intactas as propriedades e aparência do alimento, uma vez que o vapor tem a capacidade de aquecer o alimento sem deixá-lo ressecado ou endurecido. Faça um ajuste do vapor em 100ºC, coloque o alimento no prato ou na grelha, cobrindo-o com papel alumínio ou filme transparente para evitar acúmulo de gotas e deixe aquecer por 20 a 25 minutos, dependendo do tipo de alimento e da temperatura desejada.

**Exemplos:**

Um prato de chucrute: 20 min. / Um prato de sopa (300ml): 20 / 25 min.

**Lidando com a água:**

Se houver problemas relacionados com a circulação de água, o símbolo "sem água" aparece, ao mesmo tempo que soa um alarme. Este som do alarme significa que:

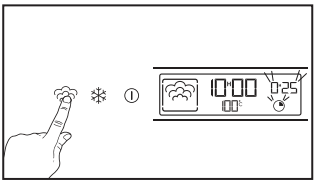
- o tanque está vazio, ou
- o tanque está mal encaixado.

Depois de verificar estes pontos e de fechar a porta, o cozimento voltará automaticamente.

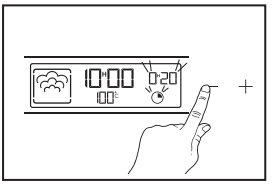
## Cozimento programado

**Cozimento ao vapor de 100ºC**

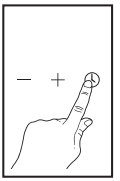
A programação pode ser feita de modo que sua refeição fique pronta no exato momento que você queira. Se, por exemplo, são 10 h e você precisa sair logo após o almoço, faça a programação para que sua refeição fique pronta às 12h e considere que serão necessários 20 minutos para o cozimento. Neste exemplo, a programação seria:



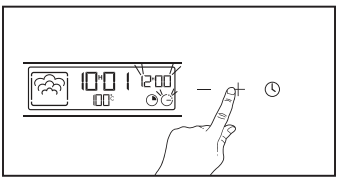
1) Pressione o botão . O tempo sugerido pelo display do forno é de 25 minutos.



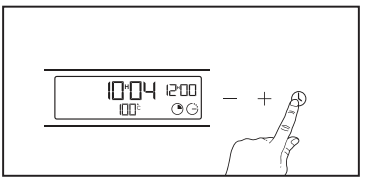
2) Ajuste o tempo de cozimento necessário (min. de 5 e máximo de 60 minutos) pressionando o botão + e -.
**Por exemplo: 20 minutos**



3) Valide a operação com o botão do menu.



4) O tempo de preparo e o fim do cozimento (símbolo de tempo) aparecerão piscando no display. É neste momento que a programação de tempo para o término do cozimento poderá ser feita.
**Pressione o botão + ou - 12 horas, por exemplo.**



5) Valide a operação com o botão . Neste momento, o tempo de preparo e o tempo do final do cozimento ficam constantes (não piscam). O símbolo do tempo que resta para o final do cozimento aparece no display.

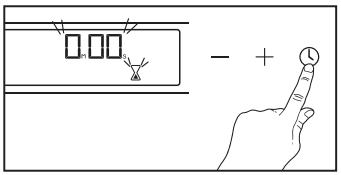
Caso a operação não seja validada (salva) pelo botão , a programação é cancelada, a visualização do tempo do término do cozimento desaparece e reaparece no display o tempo de preparo.

**Como modificar o tempo e o final do cozimento**

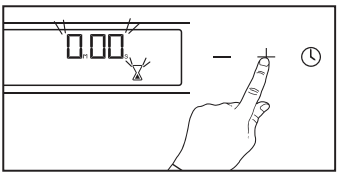
O tempo de cozimento e a programação do seu término podem ser consultados ou modificados a qualquer momento. Para cancelar a programação pressione .

## Função temporizador (timer)

O forno vem equipado com um temporizador / timer eletrônico que permite contar o tempo de forma regressiva e independe do funcionamento do forno. Portanto, seu ajuste não influencia o término automático do cozimento. Pode ser utilizado inclusive quando o forno estiver sendo utilizado. Neste caso, o display do temporizador tem prioridade sobre o display do tempo.



1) Mantenha pressionado o botão ⏲ por alguns segundos. O 00.00 e o símbolo do timer começam a piscar.



2) Realize o ajuste necessário (9 minutos e 50 segundos, no máximo) através das teclas + e -. Após alguns segundos o temporizador começa a contagem regressiva e assim que acabar o tempo, em poucos segundos, aparecem som de bipe e o 0min.00seg. aparece piscando.

**Para alterar ou cancelar o tempo de cozimento**

O som de alerta pode ser interrompido pressionando a tecla ⏲ ou ⏻. Mesmo que a contagem regressiva já tenha começado, é possível alterar o tempo restante pressionando o botão ⏲ e em seguida os botões + ou -.

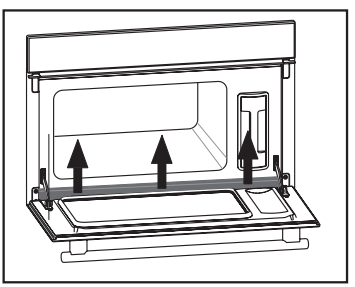
Para cancelar o temporizador mantenha o botão ⏲ pressionado durante alguns segundos e em seguida volte o tempo para 0min00seg.

# Tabela de cozimento de alimentos

| ALIMENTOS | | TEMPO | ºC | PREPARO | OBSERVAÇÕES |
|---|---|---|---|---|---|
| VERDURAS | Alcachofras | 40 a 45 min. | 100 | Dispostas na chapa de cabeça para baixo | • Estes tempos são dimensionados em função da natureza, espessura e grau de frescor das verduras. Siga as indicações que figuram na coluna <preparo><br>• O tempo de cozimento é o mesmo, independente da quantidade. Ex. 1 ou 4 alcachofras, terão o mesmo tempo de cozimento.<br>• Para controlar o cozimento, espete a parte mais espessa da verdura para saber se está no ponto desejado. |
| | Aspargos | 35 a 40 min. | 100 | Nas pontas, reduzir o tempo | |
| | Brócolis | 18 min. | 100 | Em fatias finas | |
| | Cenouras | 20 a 22 min. | 100 | Em fatias finas | |
| | Bulbos de aipo | 25 a 30 min.. | 100 | Em fatias finas | |
| | Abóbora | 15 a 20 min. | 100 | Em cubos | |
| | Champignon | 15 min. | 100 | Em fatias finas | |
| | Couves | 30 a 35 min.<br>22 min.<br>30 a 35 min. | 100 | De Bruxelas<br>Em pequenos ramos<br>Verde cortada | |
| | Abobrinhas | 10 a 15 min. | 100 | Em fatias | |
| | Alcachofras chinesas | 20 min. | 100 | / | |
| | Espinafres | 20 min.<br>30 min. | 100 | (Frescos) remover durante cozimento<br>(congelados) – idem | |
| | Chicórias | 30 min. | 100 | Sem talo e cortadas ao meio no comprimento | |
| | Erva-doce | 22 min. | 100 | Cortados ao meio | |
| | Feijão | 30 a 35 min. | 100 | / | |
| | Nabos | 15 a 20 min. | 100 | Em cubos | |
| | Ervilhas frescas | 20 a 25 min. | 100 | / | |
| | Alho-poró | 25 min. | 100 | Cortados ao meio | |
| | Batatas | 25 min.<br>40 a 45 min. | 100 | Cortadas em lâminas<br>Inteiras | |
| FRUTOS DO MAR/ CRUSTÁCEOS | Vieiras | 10 a 15 min. | 90 | Temperadas | • Coloque as vieiras sobre a grelha da chapa de vidro.<br>• Coloque os crustáceos numa camada de algas |
| | Mexilhões/Caracóis | 20 a 25 min. | 95 | Temperadas | |
| | Caranguejos/Siri | 25 min. | 95 | / | |
| | Lagostas | 30 a 35 min. | 95 | De acordo com o peso | |
| | Camarões | 12 a 15 min. | 90 | / | |
| FRUTAS | Maças/ Pêssegos/ Peras | 10 a 15 min. | 90 | Inteiras, sem casca | • Tempo de acordo com o grau de maturação |
| | Compota | 25 min. | 95 | Frutas fatiadas | |
| | Cremes | 10 min. | 90 | Em porções | |

| ALIMENTOS | | TEMPO | ºC | PREPARO | OBSERVAÇÕES |
|---|---|---|---|---|---|
| PEIXES | Lúcio | 20 a 30 min. | 85 | Inteiro (1kg) | • Fatias: cortes de peixe d 2 a 3 cm de espessura (180/200g) por pessoa.<br>• Exija produtos frescos<br>• Coloque os peixes inteiros na chapa e sobre folhas de louro, salsinha ou outra erva aromática.<br>• No final do cozimento ver se a pele está se soltando facilmente. |
| | Bacalhau/merluza | 13 a 15 min. | 85 | Filés (180g) | |
| | Dourado | 20 a 25 min. | 85 | Inteiro (1 kg) | |
| | Pescada Branca | 15 min. | 75 | Filé | |
| | Arenque | 20 min. | 85 | Inteiro (200g) | |
| | Abadejo | 15 a 20 min. | 85 | Filés (180g) | |
| | Tamboril | 15 min. | 80 | Conforme espessura | |
| | Cavala | 20 min. | 80 | inteiro (200g) | |
| | Bacalhau | 15 min. | 75 | Filé | |
| | Raia | 25 a 30 min. | 80 | / | |
| | Salmonete | 15 min. | 80 | Inteiro (200g) | |
| | Linguado | 10 min. | 75 | Filé (180/200g) | |
| | Salmonete | 20 min. | 85 | Postas grossas (6 a 10 cm compr.) | |
| | Salmão | 15 a 20 min. | 85 | filés (180/200g) | |
| | Atum | 20 a 25 min. | 100 | filés (180/200g) | |
| | Truta inteira (1kg) | 20 a 25 min. | 100 | inteiro (200g) 13 a 15 min. | |
| CARNES | Bovina | 15 a 30 min. | 100 | Peça de 800 g: 55 a 60 min. | • Para dourar na churrasqueira em outra chapa. |
| | Suína | 25 min. | 100 | / | |
| | Aves (peitos) | 20 a 25 min. | 100 | Coxas de frango: 35 a 40 min. Peru assado: 50-60 min. | |
| | (vitela) | 25 min. | 95 | / | |
| | Linguiças | 20 min. | 90 | / | |
| | Morcela | 10 a 15 min. | 90 | / | |
| OVOS | Ovos frescos conservados à temperatura ambiente | 7 min. | 100 | Cozidos: diretamente sobre a Grelha | |
| | | 8 min. | 100 | Ovos recheados e empanados: direto na chapa | |
| | | 10 a 12 min. | 100 | Duro | |
| | | 5 a 6 min. | 100 | Pochê: quebre o ovo em um prato individual, coloque na grelha e cubra com papel filme | |
| | | | 90 | Ovos em cocotte | |
| ARROZ DOCE | Arroz doce | 30 min. | 100 | 100 gr de arroz – 1 copo americano de leite e 2 colheres de sopa açúcar | • Não deixe cozinhar demais para não secar. Retire e sirva quente. |

- **Limpeza da superfície externa**
  Para realizar a limpeza do painel de controle e da porta do forno utilize um pano macio embebido em limpa vidros. Não utilize produtos ou esponjas abrasivas, nem utensílios de metal ou pontiagudos que possam riscar e quebrar a superfície da porta de vidro.
- **Limpeza da câmara de cozimento (depois de cada cozimento)**
  Seque o interior do forno (câmara de cozimento) com um pano depois que a caldeira estiver fria. Outra opção é deixar a porta entreaberta para que seque naturalmente.
- **Limpeza do tubo de entrada de água (uma vez ao mês)**
  Desparafuse o tubo de água e retire-o. Tire as crostas de calcário que possam ter ficado no interior do tubo (com ajuda de algum objeto fino e pontiagudo como uma agulha ou alfinete).
- **Limpeza da caldeira (gerador de vapor) (uma vez ao mês)**
  Coloque 1/2 copo de vinagre branco na caldeira. Deixe atuar por alguns minutos, em seguida limpe e enxágue com água. Não use esponja, pós abrasivos ou desincrustantes ácidos para limpeza da caldeira.
- **Limpeza da tubulação de drenagem**
  Desmonte o tubo de drenagem puxando-o para cima. Depois de limpá-lo, volte a encaixá-lo nos respectivos encaixes.



**⚠ Atenção**
**Não utilize lavadoras a vapor.**

# Em caso de problemas de funcionamento

O fato de o usuário ter dúvidas se o equipamento está realmente funcionado a contento, não significa necessariamente que ele esteja quebrado. Neste caso, observe estes problemas mencionados na tabela abaixo e acompanhe as respectivas medidas solucionadoras.

| PARECE QUE | POSSÍVEIS CAUSAS | SOLUÇÃO |
|---|---|---|
| O display não acende | • Problema com a alimentação elétrica do forno<br>• Problema com a placa eletrônica | • Verificar a alimentação que chega até o equipamento (fusível)<br>• Contate o SAC |
| Escape de água ou vapor pela porta durante o cozimento. | • A porta está mal fechada<br>• A junta da porta está com defeito | • Verificar se a porta está fechada corretamente<br>• Contate o SAC |
| A lâmpada do forno não acende | • A lâmpada está queimada<br>• O cabo do forno está desligado ou o fusível está queimado | • Troque a lâmpada<br>• Ligue o cabo ou troque um fusível |

**⚠ Atenção:**
**Todos os consertos a serem realizados no aparelho deverão ser feitos unicamente por profissionais indicados para isso. Reparos realizados fora das especificações podem causar problema para o usuário.**

**Contate o Serviço de Atendimento ao Consumidor Ge Profile para qualquer reparo.**

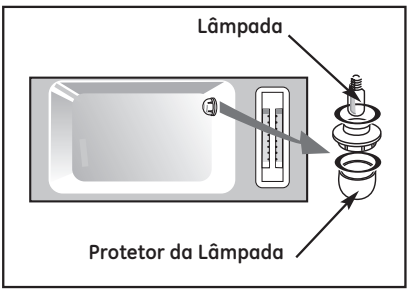
**Atenção**

**Cuidados:** para evitar risco de choques elétricos, antes de substituir a lâmpada certifique-se que o disjuntor correspondente está desligado. Para desparafusar o suporte de vidro e a lâmpada utilize luvas de borracha, facilitando a desmontagem.

**Como trocar a lâmpada do forno**

A lâmpada está na parte traseira do fundo do forno.

- antes de mais nada, desligue o disjuntor correspondente para evitar choques elétricos.
- gire o protetor da lâmpada 1/4 de volta para a esquerda.
- desenrosque a lâmpada no mesmo sentido anti-horário.




**A lâmpada do forno deve ter as seguintes especificações:**

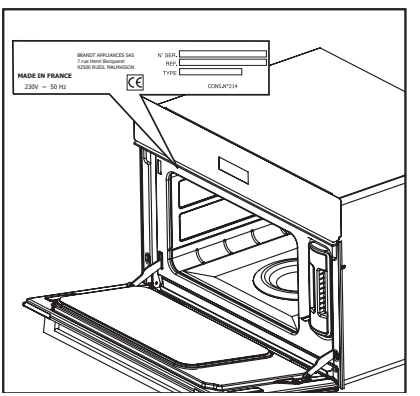
- 15 W - 220V
- 300ºC e tipo de base E14
- Substitua a lâmpada e volte a colocar o protetor apertando bem as juntas.
- Ligue novamente o disjuntor.

**Reparos**

Os reparos possíveis devem ser realizados por um profissional qualificado de nossa empresa.

Quando entrar em contato conosco não se esqueça de fornecer as referências completas do aparelho (modelo, tipo, número de série).

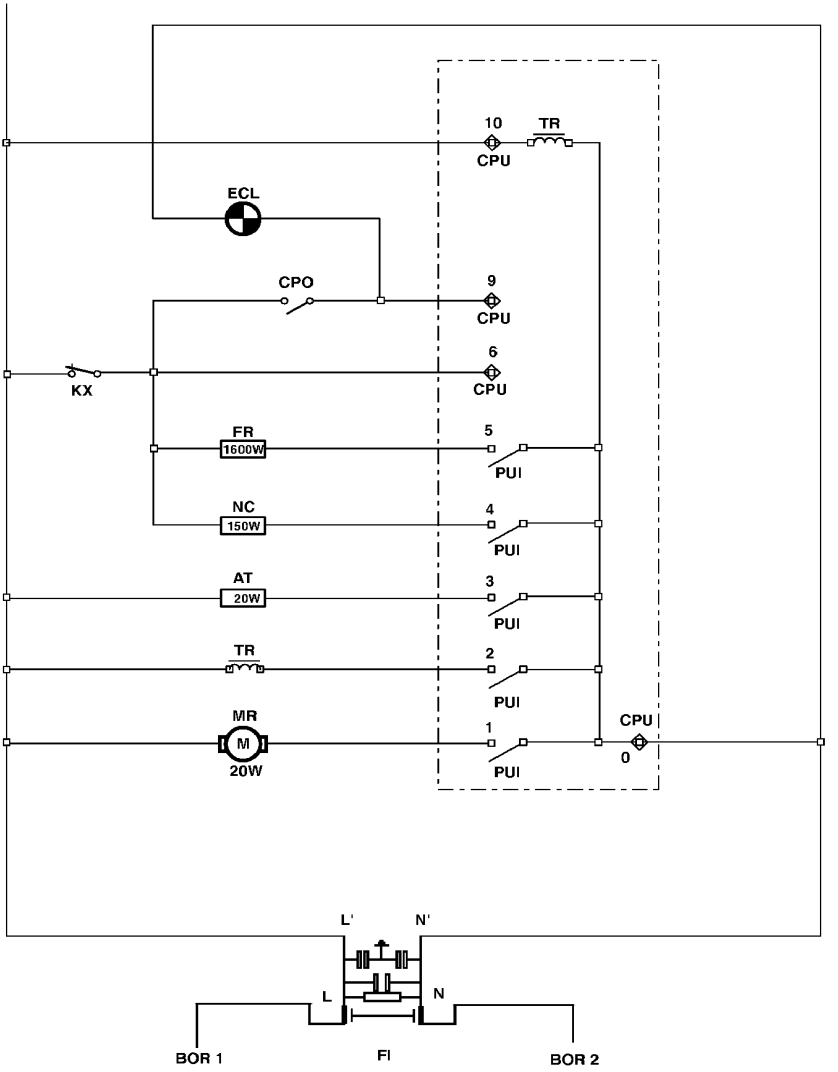
Estas dados encontram-se na etiqueta de identificação.



# Especificações

| | |
|---|---|
| **Código** | **HVGP4560YI** |
| **Descrição** | **FORNO VAPOR ELE GE-P 60 EMB IN 220** |
| **EAN** | 7891378036547 |
| | |
| **Cor** | Inox / vidro preto |
| **Controles** | Touch |
| **Voltagem** | 220 V |
| **Potência elétrica** | 1560 W |
| **Corrente** | 7,0 A |
| | |
| **Dimensão do produto (LxPxA, mm)** | 592 x 430 x 453 |
| **Dimensão da embalagem (LxPxA, mm)** | 675 x 580 x 565 |
| **Peso líquido (Kg)** | 37 |
| **Peso bruto (Kg)** | 39 |

# Diagrama elétrico



# Certificado de garantia

**Introdução**

A MABE BRASIL ELETRODOMÉSTICOS LTDA nesta e na melhor forma de direito, certifica ao Consumidor a entrega de um produto para uso doméstico em perfeitas condições de uso e adequado aos fins a que se destina.

A confiança que tem na qualidade de seus produtos permite à MABE BRASIL ELETRODOMÉSTICOS LTDA conceder, além da garantia legal de 90 (noventa) dias, nos termos da Lei nº 8.078 de 11 de setembro de 1990, uma garantia contratual de 9 (nove) meses, totalizando 1 (um) ano de garantia do produto. Esta garantia contada a partir da data de entrega do produto, a ser comprovada pelo consumidor, ou, na impossibilidade de tal fato, a partir da data de emissão da Nota Fiscal/ Comprovante de aquisição.

Após transcorrido o prazo de garantia legal de 90 (noventa) dias, não estarão cobertos pela Garantia Contratual:

– Despesas como transporte do produto, caso seja necessária sua remoção para reparos na Fábrica ou no Serviço Técnico Autorizado;

Resultará nula a garantia e sem efeito a cobertura concedida, se o produto:

– Sofreu dano provocado por acidente, agente da natureza, uso indevido, maus tratos e utilização de produtos químicos e oxidantes na limpeza.

– Foi instalado pelo próprio consumidor em rede elétrica imprópria, ou mesmo em desacordo com quaisquer das instruções de instalação descritas no presente manual.

– Não tenha sido operado em condições normais (de acordo com o manual de instruções), ou não tenha sido utilizado para os fins exclusivamente domésticos a que se destina.

**Atenção:**

Durante o período de Garantia Legal (90 dias), não serão cobradas taxas de visita domiciliar (de 2ª à 6ª). No prazo da garantia contratual, somente serão cobradas visitas para o atendimento domiciliar em locais onde não exista Serviços Autorizados de Fábrica, ou que estejam fora do perímetro urbano.

É necessário que, no local de instalação, haja uma conexão elétrica.

Os materiais e acessórios que não acompanham o produto, bem como despesas com mão-de-obra específica para adequação do local de instalação, serão de inteira responsabilidade do consumidor.

O Serviço Técnico Autorizado poderá prestar esses serviços, mediante a apresentação de prévio orçamento por parte do consumidor.

A etiqueta de controle do produto (colocada na parte traseira) somente poderá ser retirada pelo técnico do Serviço Técnico Autorizado.

A MABE BRASIL ELETRODOMÉSTICOS LTDA reserva-se o direito de alterar o produto sem prévio aviso.

**Recomendações:**

Para sua segurança e conforto, e para melhor desempenho desse produto, recomendamos que a instalação seja feita pelo ServiçoTécnico Autorizado.

Leia sempre atentamente o Manual de Instruções antes de instalar e, operar o produto, bem como quando tiver dúvidas.

Caso o produto apresente defeito, procure imediatamente o Serviço Técnico Autorizado ou ligue para o Serviço de Atendimento ao Consumidor.

Evite que pessoas não autorizadas efetuem reparos para que a garantia não seja perdida e para ter seu produto em perfeitas condições de uso. Tal procedimento proporcionará a você satisfação e conforto.

Mantenha a Nota Fiscal/Comprovante de Aquisição do produto sempre junto ao Manual de Instruções.

Profile